PROMENADE GOURMANDE en Drôme

Une Table et un Terroir

Origine & qualité

2010-2011

CHAMBRE DE COMMERCE
ET D'INDUSTRIE DE LA DRÔME

Au cœur de la Drôme Provençale

les Bistrots de Pays

vous ouvrent les portes de notre contrée.

Belle occasion après vos balades de pousser la porte de ces cafés de village empreints de convivialité et d'authenticité que ce soit pour une information touristique, dénicher des produits du terroir ou déguster notre gastronomie régionale !

www.bistrotdepays.com

BIENVENUE À LA FERME

Profitez d'un accueil chaleureux et authentique auprès des agriculteurs agréés « Bienvenue à la ferme »

bienvenue à la ferme

Vivez la campagne de plus près

Demandez vote guide
Contact : Tél : 04 75 26 99 48

bienvenuealaferme@drome.chambagri.fr
www.bienvenue-a-la-ferme.com

Secrets de terroir
Drôme Provençale

Découvrez toute l'identité de la Drôme Provençale auprès de prestataires animés par une volonté commune : vous transmettre leur passion et leur savoir-faire

www.secretsdeterroir.dromeprovencale.fr

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE LA DRÔME

édito

Au plus près de la nature, la Drôme a su multiplier et mettre en avant ses appellations (AOC, IGP), ses labels et aussi s'inscrire avant les autres sur les cultures bio.

Initié et porté par la Chambre de Commerce et d'Industrie, le réseau Promenade Gourmande présente parmi les meilleurs chefs cuisiniers qui déclinent avec amour et caractère les plus authentiques de nos terroirs…légumes frais, fruits murs, volailles, agneaux, chevreaux, picodons, huile d'olive, truffes noires, vins etc.

Ce guide est la meilleure invitation à soulever le couvercle de tous les savoirs et tous les secrets qui y mijotent. Les producteurs, les marchés et chacun des restaurants de Promenade Gourmande ont envie de vous les révéler !

A bientôt chez l'un d'entre eux.

Claude Paulin
Président de la Commission Tourisme C.C.I. de la Drôme

PROMENADE GOURMANDE

ENGAGEMENT QUALITÉ

Les restaurateurs du réseau se sont engagés.

- Proposer un menu Promenade Gourmande compris entre 25 € et 35 € : chaque entrée, chaque plat et dessert doit comporter au moins un élément identifié comme produit drômois, prioritairement sous signes officiels de qualité.

Un suivi qualité annuel :
- Qualité de l'accueil
- Respect des produits du terroir
- Respect des normes d'hygiène
- Affichage réglementaire

Le restaurateur certifie :
- Etre indépendant
- Disposer d'au moins 5 ans d'expérience
- Etre diplômé des métiers de l'hôtellerie restauration.

DES PRODUITS DRÔMOIS VARIÉS

Des viandes : pintadeau de la Drôme, volailles fermières, lapin de la vallée du soleil, agneau de l'Adret, ...

Des fruits : abricots, nectarines, pêches,... Des plantes aromatiques médicinales et à parfum: tilleul des Baronnies, lavande, thym,...

Des gourmandises : nougat de Montélimar, pogne, suisse de Valence,...

Des vins : Crozes-Hermitage et Hermitage, Vinsobres, Brézème, Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Village, Vins de Pays des collines rhodaniennes, Côteaux du Tricastin, Côteaux des Baronnies, Appellations du Diois (Clairette, Crémant, Châtillon, Côteaux de Die),...

Des fromages : Saint Marcellin, Picodon, Bleu du Vercors Sassenage,...

Sans oublier : la truffe, les ravioles, la caillette, la noix, l'ail de la Drôme, les olives, l'huile d'olive de Nyons,…

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

PROMENADE GOURMANDE - MODE D'EMPLOI

PRESTATIONS

- Animaux autorisés
- Hôtel
- Bar
- Climatisation
- Accès handicapés
- Terrasse
- Jardin
- Piscine
- Tennis
- Salle de réunion
- Parking
- Carte Bancaire
- Chèque Vacance

PROMENADE GOURMANDE

EPINOUZE

Auberge de la Valloire

205 route de la gare - 26210 Epinouze
Tél : 04 75 31 72 98 - Fax : 04 75 03 58 20
Email : aubergevalloire@aliceadsl.fr

Jean Jacques Galliffet

Le chef vous conseille :
Côte du Rhône rouge
Belle Ruche 2007
de chez Chapoutier.

Le restaurant

Située au cœur d'un petit village de la Drôme des Collines, **l'Auberge de la Valloire** vous propose une cuisine régionale de qualité, préparée par Jean-Jacques Galliffet et servie dans un cadre agréable.
Sa situation géographique proche d'un grand nombre de lieux touristiques et historiques en fait un point de départ idéal pour une belle journée de détente et de découverte.

Les périodes de fermeture

Samedi.
Une semaine mi août.

Le marché

Lundi à St Sorlin en Valloire.

LA RECETTE

Tourte de la Valloire

Ingrédients (pour 8 personnes) :
Pâte à foncer : 500 g de farine, 250 g de beurre, 4 œufs, sel
½ l d'eau, 20 g de farine pour fleurer, 1 œuf pour dorer.
Farce : 4 filets de pintade de la Drôme, 3 grosses poires de la Valloire, 500 g de pomme de terre, 50 g de lardons, 1 oignon, 2 gousses d'ail blanc de la Drôme, ½ l de lait, 2 dl de crème persil, 80 g d'emmenthal râpé, 20 g de beurre, sel, poivre, muscade.

Réalisation - La veille :
Eplucher les pommes de terre. Les émincer dans une calotte.
Éplucher l'oignon et l'ail, émincer l'oignon et écraser l'ail.
Dans une russe, faire suer au beurre l'oignon, l'ail et les lardons.
Ajouter les pommes de terre émincées, mouiller avec la crème, le lait et assaisonner. Cuire doucement comme un gratin dauphinois.
Une fois cuite, incorporer le fromage et réserver au frais.
Tailler les filets de pintade en lanières. Marquer ces filets en cuisson, rosé, saler et poivrer. Réserver au frais.
Le matin :
Eplucher les poires et les épépiner. Les tailler en 1/8. Abaisser la pâte dans un cercle à tarte sur une plaque à pâtisserie. Abaisser un couvercle de tourte.
Monter la tourte :
Dans le fond de l'abaisse, disposer l'appareil à pommes de terre et lisser. Disposer en pétale les lanières de pintade. Ajouter les 1/8 de poire. Fariner légèrement. Disposer le couvercle sur la tourte, chiqueter les bords de la tourte. Dorer à l'œuf. Cuire au four à 180°C, 45 minutes à une heure. Laisser tirer une heure. Il est préférable de réaliser cette tourte 24 heures à l'avance et de la couper froide, réchauffer délicatement au four 130°C avec un film. Vous pouvez servir cette tourte en entrée avec une salade verte ou en plat principal avec une sauce caramel ou un coulis de tomate fraîche.

NOS ADRESSES GOURMANDES

Distillerie Michel Ogier
Raphaël Ogier

Production de crèmes, liqueurs et eaux de vie (issues de notre exploitation à plus de 70%)
Producteur de fruits
Quartier Fontblanchet
26210 Moras en Valloire
Tél : 04 75 31 80 63
distillerie.ogier.m@wanadoo.fr

Hervé Miachon

Producteur spécialisé dans la culture de la poire Fraise (plein champ), cerise, pêche, abricot, pomme
Nombreuses variétés anciennes et nouvelles
Quartier Fontblanchet
26210 Moras en Valloire
Tél : 04 75 31 90 63

PROMENADE GOURMANDE

ST DONAT SUR L'HERBASSE

Chartron

1, avenue Gambetta 26260 Saint Donat sur l'Herbasse
Tél : 04 75 45 11 82 - Fax : 04 75 45 01 36
Email : restaurantchartron@wanadoo.fr
Site : www.restaurant-chartron.com

Bruno Chartron

Le chef vous conseille : Vin de pays de la Drôme blanc de chez Fabrice Rousset Domaine du Château Vieux à Triors.

Le restaurant

Le point d'honneur de Bruno Chartron et de son équipe, est d'amener jusqu'à l'assiette et les papilles, des trésors issus de sa Drôme natale. L'hôtel possède 6 chambres, chacune dans une ambiance chaleureuse et un confort haut de gamme. Venez découvrir le charme de la maison **Chartron**, entièrement refaite à neuf, et installez-vous confortablement pour un voyage au cœur des saveurs drômoises.

LA RECETTE

Les ravioles « Donatiennes »

pochées dans un bouillon de volaille, râpée de truffe

Ingrédients (pour 4 personnes) :
Environ 500 g de ravioles (si possible surgelées cassées)
2 l de bouillon de volaille un peu gras (cuisson d'une volaille pochée)
50 g de beurre, 1 truffe « tuber-mélanosporum » fraîche.

Matériel :
Une marmite pour pocher les ravioles
Une araignée pour les retirer rapidement de la marmite
Une sauteuse ou une poêle pour finir la cuisson
Une petite râpe pour la truffe

Comment procéder ?
Faire chauffer le bouillon dans une marmite assez grande, prélever environ 2 louches de ce bouillon et les mettre à réduire dans une poêle parallèlement à la cuisson des ravioles.
Plonger les ravioles encore congelées dans le bouillon frémissant (pas de grosse ébullition).
Si les 2 louches dans la poêle sont réduites de moitié, incorporer les 50 g de beurre en tournant la poêle (monter au beurre).
Lorsque les ravioles remontent à la surface du bouillon, les retirer à l'aide de l'araignée et les jeter dans la poêle puis râper dessus la truffe fraiche, remuer délicatement et servir dans les assiettes creuses très chaudes.
Attention si vous attendez un peu pour déguster les ravioles, remettre un peu de bouillon dessus car elles auront tendance à sécher et à se coller entre elles.

Venez déguster cette recette au restaurant avec des ravioles faites maison.

Les périodes de fermeture

Mardi et mercredi.
Du 2 au 10 janvier, 1ère semaine de mai et le mois de septembre.

Le marché

Lundi matin à St Donat sur l'Herbasse.

NOS ADRESSES GOURMANDES

Domaine du Château Vieux
Fabrice Rousset

Vin de pays de qualité : rouge, rosé, blanc
Sélection parcellaire
AOC St Joseph
26750 Triors
Tél : 04 75 45 31 65
info@domainechateauvieux.fr
Fermé le dimanche.

Boucherie Bard
Nicolas Charvin

Boucher abatteur : du producteur au consommateur. Veau fermier sous la mère, génisse et agneau de la Drôme des Collines
Avenue Charles Chabert
26260 St Donat sur l'Herbasse
Tél : 04 75 45 11 18
Fermé le mardi et le jeudi après-midi.

PROMENADE GOURMANDE

TAIN L'HERMITAGE

La Grappe d'Or

13 avenue Jean Jaurès - 26600 Tain l'Hermitage
Tél : 04 75 08 28 52 - Fax : 04 75 08 09 04
Email : la.grappe.dor@wanadoo.fr

CV P CB

Guy Lambert

Le chef vous conseille : Crozes Hermitage blanc du Domaine des Martinelles à Gervans.

Le restaurant

Au cœur de la ville, au pied des coteaux de l'Hermitage, sur une place calme et ombragée, Guy Lambert a su faire de son établissement une table reconnue par tous les habitants de Tain et de sa région. Une cuisine de terroir variée bien faite et généreuse, attentive aux produits et aux saisons, préparée avec soin. Côté ambiance, deux espaces vous accueillent : **la Véranda** avec sa cuisine gastronomique et la **Table de Nath** et ses formules « Bistrot ». Depuis leur installation en 1992, Guy et Nathalie Lambert ont souhaité faire de leur maison un lieu de qualité au charme discret et soigné et à l'accueil chaleureux.

Les périodes de fermeture

Mardi soir et le mercredi.
Du 15 au 28 avril.

Le marché

Samedi matin à Tain l'Hermitage.

LA RECETTE

Salade de tomates cerises et Saint-Marcellin frais

dentelle de poivrons rouges

Ingrédients (pour 4 personnes) :
12 tranches de St-Marcellin frais, 28 tomates cerises, 2 petits oignons ciselés, 0,20 cl d'eau de végétation de tomates, 0,10 cl d'huile de citron, quelques zestes de citrons confits, 1 g d'agar agar, ciboulette et estragon.

Tuile dentelle de poivrons : 0,015 g de beurre pommade, 0,015 g de beurre noisette, 0,040 cl de jus de poivrons rouges réduit, 0,07 cl de jus de citron, 0,012 g de farine, une pincée de glucose, une pincée de piment d'Espelette, une pincée de sel fin.

Réaliser la gelée ; faire bouillir l'eau de végétation avec la quantité d'agar agar, assaisonner et faire prendre au froid, en fine couche. Cuire les dentelles de poivrons ; mélanger tous les ingrédients puis façonner des cercles de 10 cm de diamètre. Cuire au four 10 min à 160°C, réserver les tuiles au sec. Dresser ; émincer les herbes aromatiques, tailler les tomates-cerises en quartiers. Disposer un disque de gelée sur l'assiette, garnir de lamelles de St-Marcellin, répartir les tomates cerises ainsi que les oignons, les herbes et quelques zestes de citron, assaisonner de vinaigrette à l'huile de citron et recouvrir d'une dentelle de poivrons.

NOS ADRESSES GOURMANDES

Domaine des Martinelles

AOC Hermitage et Crozes Hermitage blanc et rouge - AOC St Joseph rouge
2 route des vignes - 26600 Gervans
Tél : 04 75 07 70 60 ou 06 26 43 64 20
contacts@domaine-des-martinelles.fr
www.domaine-des-martinelles.fr
Vente au domaine sur rendez vous.

Cave Noisel Jean Luc Odeyer

Noix AOC et spécialités originales (Vin de noix, huile de noix, moutarde aux noix, crème de noix, noix confites, chutney de noix verte…)
26190 Saint Jean en Royans - Tél : 04 75 47 56 54
j-luc.odeyer@wanadoo.fr - www.cave-noisel.com
Ouvert de 10 h 12 h et 15 h à 19 h.
Fermé occasionnellement dimanche après-midi du 1er septembre au 31 mai.
Fermeture annuelle du 24 décembre à mi janvier.

PROMENADE GOURMANDE

GRANGES LES BEAUMONT

Les Vieilles Granges

26600 Granges Les Beaumont
Tél : 04 75 71 62 83 - Fax : 04 75 71 59 79
E-mail : info@vieilles-granges.com - Site : www.vieilles-granges.com

CV P CB

David Retailleau

Le chef vous conseille : Crozes Hermitage Château Curson blanc 2007 du Domaine Pochon.

Le restaurant

Dans une vieille bâtisse dauphinoise au bord de l'Isère, David et Amélie Retailleau vous proposent une cuisine gourmande et raffinée, alliant modernisme et produits locaux.
La cave à vins reprend les meilleurs cépages disponibles dans la vallée du Rhône, et une sélection des meilleurs producteurs.
En été, vous profiterez de l'ombre bienveillante de l'érable avec vue sur l'Isère et en hiver, vous pourrez satisfaire vos papilles au chaud, près de la cheminée.
Les Vieilles Granges vous invitent à une pause savoureuse et au calme, en pleine campagne.

LA RECETTE

Pressée de pieds et queue de cochon fermier

Beignets d'escargots des collines et confit d'oignons rouges

Ingrédients (pour 4 personnes) :
2 pieds de cochon, 1 queue de cochon, 1 carotte, 1 oignon, 1 branche de céleri, 1 gousse d'ail, persil, thym, laurier, clou de girofle, romarin, 24 escargots, 100 g de farine, 1 œuf, 10 cl de bière, 4 oignons rouges, 20 g de sucre en poudre, 10 cl de vin rouge, cannelle.

Mettre les pieds et queue de cochon dans une marmite, couvrir d'eau froide, faire bouillir, écumer. Renouveler l'eau de la marmite, y mettre les pieds et queue de cochon, carotte, oignon piqué de 3 clous de girofle, 1 gousse d'ail, 1 bouquet garni réalisé avec le céleri, queue de persil, thym, laurier. Cuire à frémissement pendant 3 heures, à couvert.
Après cuisson, décortiquer les pieds et queue en éliminant tous les cartilages et les petits os. Réduire de moitié 20 cl du bouillon de cuisson en y ajoutant 1 goutte de cognac et 1 brin de romarin. Filtrer cette réduction, l'ajouter à la viande, assaisonner et mouler dans une terrine.
Eplucher et émincer les oignons rouges. Les faire compoter dans une casserole avec une cuillère de graisse de canard, le vin rouge, la cannelle, le sucre en poudre. Faire une pâte à frire en mélangeant la farine, un jaune d'œuf, une pincée de sel fin et la bière. Monter le blanc en neige et ajouter au mélange précédent.
Mariner pendant quelques minutes les escargots dans un mélange d'ail, huile d'olive et romarin, de sel et poivre. Egoutter et essuyer les escargots, les tremper dans la pâte à frire et les cuire à la friteuse jusqu'à ce que les beignets soient bien dorés. Etaler le confit d'oignons en rectangle au fond de l'assiette, superposer d'une belle tranche de terrine de pieds et queue de cochon, arroser légèrement d'une vinaigrette relevée et persillée.
Enfin disposer autour les beignets d'escargots.

Les périodes de fermeture

Dimanche soir, lundi et mardi midi.
2ème semaine d'avril, 1ère semaine d'août, dernière semaine d'octobre, et 1ère de novembre.
Ouvert tous les jours fériés.

Le marché

Mardi, vendredi et dimanche à Romans.

NOS ADRESSES GOURMANDES

L'escargot des collines Olivier Bonello

Escargots gros gris élevés en plein air avec une alimentation naturelle
Différentes préparations à disposition (bocaux, surgelés)
Saint Mury
26350 Montchenu
Tél : 04 75 45 78 77
Ouvert 7/7 en décembre, nous consulter pour d'autres périodes.

Domaine Pochon Etienne

Vins AOC Crozes Hermitage blancs et rouges
Château Curson
26600 Chanos-Curson
Tél : 04 75 07 34 60
domainespochon@wanadoo.fr
www.chateaucurson.fr
Ouvert tous les après-midi sauf le dimanche.

MAISON
NIVON
LES SAVEURS DE DRÔME & D'ARDÈCHE
Depuis 1934
17, av. Pierre Semard • F-26000 Valence • Tél. +33 (0)4 75 44 03 37 • www.nivon.com

Terre adélice
Glacier de nature

Artisan glacier

Nous vous offrons dans nos glaces et sorbets le meilleur de la nature

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
Découvrez notre gamme bio

Liste des points de vente :
www.terre-adelice.eu

Boutique à Saint Sauveur de Montagut
(Ardèche) sur le lieu de fabrication
Tel : 04 75 65 43 00 - Email : glaces@terre-adelice.eu

Le Bleu du Vercors-Sassenage

Le Bleu du Vercors-Sassenage est un fromage AOC dont la zone géographique est entièrement incluse sur le Parc Naturel Régional du Vercors. Ce bleu doux à pâte persillée aux saveurs subtiles se cuisine et s'harmonise dans de nombreux petits plats.

Pour en savoir plus :
SIVER - Maison du Parc
38250 Lans-en-Vercors
Tél. : 04 76 94 38 30

Le chef vous conseille : Crozes Hermitage Bio Blanc du Domaine Combier à Pont de l'Isère.

PROMENADE GOURMANDE

ROMANS SUR ISERE

Le Café des Arts

49 cours Pierre Didier - 26100 Romans sur Isère
Tél : 04 75 02 77 23 - Fax : 04 75 72 58 09
Site : www.restaurant-cafedesarts.com

CV CB

Stéphane Mestre et Cyril Chabert

Le restaurant

Le restaurant vous accueille depuis 25 ans à Romans, capitale de la chaussure au cœur de la Drôme. Vous aimerez flâner sur la terrasse en été, en famille ou entre amis, vous apprécierez une cuisine talentueuse de poissons et de viandes (spécialité).
Vous vous régalerez des délices d'une carte inspirée dans une ambiance rétro... Les ravioles de Romans sont aussi du voyage...
Le Café des Arts vous réserve une cuisine de terroir et de patrimoine. Chaque jour, M. Redon et ses chefs élaborent des recettes savoureuses réalisées avec des produits frais du marché issus des producteurs locaux.

Les périodes de fermeture

Samedi midi et le dimanche.
Tous les jours fériés.

Le marché

Mardi, vendredi et dimanche matin à Romans.

LA RECETTE

Pot au feu de la mer
et ses ravioles

Ingrédients (pour 4 personnes) :
4 filets de daurade royale, 1 pavé de saumon , 4 filets de rouget barbé, 8 gambas, 500 g d'arêtes de poisson, 4 carottes, 1 poireau, 2 céleris branches, 2 navets, 50 g de gingembre, 2 poivrons mixtes, 75 cl de vin blanc, 500 g de ravioles.

Confectionner un bouillon de poisson.
Prendre des arêtes de poisson, les faire revenir dans de l'huile d'olive, puis y ajouter la garniture aromatique, mouiller à hauteur de moitié de vin blanc et eau.
Cuire 30 minutes.
Passer au chinois.
Couper les légumes en bâtonnets égaux.
Pour le gingembre, couper des lamelles très fines, les ajouter en premier dans le bouillon. Faire cuire 5 minutes.
Ajouter le reste de légumes, cuire de façon à ce que les légumes soient fermes, pas en purée.
Pocher les filets de poisson dans le bouillon de pot au feu.
Cuire les ravioles dans un bouillon de poule. Dresser et déguster.

NOS ADRESSES GOURMANDES

Huilerie Richard

Spécialiste de la fabrication d'huiles gastronomiques et d'huile d'olive AOC de Nyons, huile de noix, noisette, colza grillé, tapenades, produits régionaux. Dégustation Bar à huiles – 2 moulins - magasins à visiter
ZA Grand Pré – 26800 Montoison
Renseignements au 04 75 55 42 63
69 rue F. Mistral – 26110 Nyons
Renseignements au 04 75 26 47 53
www.huilerie-richard.com

Pigeon Chabert
Jean Louis Chabert

Elevage de pigeons : production abattage commercialisation
Pigeonneaux frais à cuisiner et conserves : la Rôtie de pigeon, les rillettes
Quartier Mistral
26300 Marches
Tél : 04 75 47 40 32

PROMENADE GOURMANDE

LÉONCEL

Auberge du Grand Echaillon

26190 Léoncel
Tél : 04 75 41 00 15 - Fax : 04 75 44 00 26
Email : legrandechaillon@orange.fr - Site : www.le-grand-echaillon.com

CV P CB

Jeanne-Cécile et Serge Vassal

Le chef vous conseille : Syrah rouge Domaine Peylong à Suze sur Crest.

Le restaurant

Situé à 40 km de Valence et Romans, le **Grand Echaillon** est le site rêvé pour un dépaysement garanti, au cœur de la forêt. En hiver, pour une sortie raquettes ou ski de fond, en été, en VTT, à cheval ou à pied, le Grand Echaillon est le point de départ de multiples randonnées.

Dès qu'une halte s'impose, l'Auberge vous propose une cuisine simple et traditionnelle, basée sur les produits du terroir, comme les fromages de Léoncel, les ravioles du Royans, la viande des producteurs locaux, les gibiers en saison et les charcuteries maison. Le tout dans une ambiance familiale et chaleureuse, avec un coin enfants animé et une terrasse ensoleillée.

Les périodes de fermeture

Avril et vacances de Toussaint.

Le marché

Dimanche matin à Léoncel de Pentecôte au mois d'août.

LA RECETTE

Aumônière de pintadeau de la Drôme

au St Marcellin et à la tapenade

Ingrédients (pour 4 personnes) :
1/3 anchois, 2/3 olives noires AOC de Nyons, ail blanc de la Drôme, huile d'olives AOC de Nyons, 1 Saint Marcellin fermier bio de Léoncel pas trop affiné, 4 suprêmes de Pintadeau de la Drôme.

Réalisation de la Tapenade :
Mixer puis émulsionner les olives, anchois, ail et huile d'olive jusqu'à obtention d'une tapenade ferme.

Montage de l'Aumônière :
Sur une feuille de brick, disposer le suprême de pintadeau, une cuillère de tapenade et une tranche de St Marcellin. Refermer l'aumônière avec une ficelle.

Cuisson et montage du plat :
Cuire 20 minutes à 200°C.
Servir bien chaud accompagné de purée de légumes variés (potiron, carottes…).

NOS ADRESSES GOURMANDES

GAEC de la Grange

Agriculture Bio : Fromages frais (faisselle), petit Léoncel au lait cru, St Marcellin au lait cru, Bleu du Vercors Sassenage fermier (AOC), lait cru et pasteurisé entier

Le village - 26190 Léoncel
Tél : 04 75 41 67 51
gaecdelagrange@free.fr
Vente à la ferme du lundi au vendredi (8h – 11h et 15h – 18h). Fermé le WE et jours fériés Vente au marché de Valence samedi matin.

Domaine Peylong

AOC coteaux de Die, Vin de Pays de la Drôme rouge, rosé, blanc

26400 Suze sur Crest
Tél : 04 75 76 42 28
flombard@peylong.com
www.peylong.com
De 17h à 19h tous les jours téléphoner pour s'assurer de notre présence.

PROMENADE GOURMANDE

BOUVANTE

Hôtel Restaurant de la Forêt

Lente - 26190 Bouvante
Tél : 04 75 48 26 32 -Fax : 04 75 48 29 45
Email : farajuge@aol.com - Site : www.hotel-de-la-foret.com

CV P CB

Le chef vous conseille : Châtillon aligoté de chez Didier Cornillon à St Roman.

Nicole & Frédéric Juge

Le restaurant

L'hôtel restaurant de la Forêt vous propose une étape gourmande et reposante au cœur de la forêt de Lente dans le parc du Vercors. Nicole et Frédéric seront heureux de vous accueillir pour vous faire découvrir une cuisine soignée aux senteurs locales et d'autres spécialités de saison, ainsi que leurs chambres avec vue sur la forêt. Terrasse, jeux pour enfants, mini-golf et salle climatisée.

LA RECETTE

Cannelés à la tomate

et bleu du Vercors Sassenage

Ingrédients (pour 6 personnes) :
50 cl de lait, 60 g de beurre, 1 œuf et 1 jaune, 100 g de farine, 1 tomate, 150 g de bleu du Vercors Sassenage, sel et poivre.

Faire bouillir le lait et le beurre.

Dans un saladier mettre la farine, l'œuf et le jaune, le sel et le poivre.

Incorporer petit à petit le lait bouillant, puis mettre au blender.
Monder et épépiner la tomate, puis la couper en brunoise.
Incorporer le bleu et la brunoise de tomate à l'appareil.
Garnir les moules à cannelés.

Cuisson 15 min à 250°C puis 45 min à 160°C.
Démouler après cuisson et déguster avec de jeunes pousses à l'huile de noix.

Les périodes de fermeture

Lundi soir et le mardi hors saison.
Une semaine en mars ou avril et du 15 novembre au 26 décembre.

Le marché

Jeudi à la Chapelle en Vercors.

NOS ADRESSES GOURMANDES

Ferme de la Cime du Mas Sébastien Revol

Fromages fermiers : Bleu du Vercors Sassenage (AOC), St Marcellin, Cimarain (type gruyère) et fromage blanc faisselle
Marque Parc Naturel Régional du Vercors

La Cime du Mas
26420 La Chapelle en Vercors
Tél : 06 07 85 30 65

Vercors Viandes Boucherie Charvet

Caillette à l'ancienne, charcuterie traditionnelle maison, viande du plateau du Vercors et marque Parc Naturel Régional du Vercors

Le Village - Le Cholet
26190 St Laurent en Royans
Tél : 04 75 48 50 87
Ouvert de 8h à 12h30 et de 15h à 19h fermé lundi et dimanche après-midi.

Huile et Olives Noires de Nyons
Appellation d'Origine Contrôlée

SITE Remarquable du GOÛT

Nyons
Olives Noires
d'exception
Huile d'Olive
de grande typicité

Goûtez ces trésors de Nature et de Vie.

Syndicat de la Fanche - BP 9 - 26111 Nyons Cedex - Secrétariat : tél. 04 75 26 95 13

pic et pic picodon

Syndicat du Picodon AOC
Quartier Pontignat ouest 26120 Montélier
04 75 56 26 06
E-mail : info@picodon-aoc.fr - www.picodon-aoc.fr

L'histoire est peu banale et vaut la peine d'être contée, que celle de ce petit fromage de chèvre au nom qui chante. Le Picodon, autrefois simple laitage sur la table des fermes les plus modestes où l'herbe ne poussait pas assez drue pour nourrir des vaches, trône aujourd'hui parmi les grandes appellations d'origine des fromages français, dont une dizaine seulement concerne des fromages au lait de chèvre.

Le Picodon, fleuron de la gastronomie du Sud-Est au menu des restaurants, denrée rare dans les boutiques de luxe à l'étranger, est toujours ce même petit palet rond sans prétention, dont les secrets de fabrication, portés par la tradition populaire, ont suivi sans se perdre les méandres de l'histoire. Confidences paysannes ou arguments des autorités pour la survie économique d'un terroir, les mérites du Picodon ont fait battre les cœurs à l'unisson dans l'Ardèche et la Drôme.

Souvent présentés en plateau, à différents degrés d'affinage, ou affinés "méthode Dieulefit", les picodons se choisissent comme des fruits. Ils ont le goût de la rocaille escarpée, du foin odorant, et ce quelque chose de subtil qui rappelle les mains du chevrier. Racontée par un ancien du pays, la petite histoire qui les accompagne presque toujours se savoure avec un égal bonheur.

BONNE DÉGUSTATION À TOUS !

Le chef vous conseille : Crozes Hermitage rouge, Domaine les Chenêts cave Fonfrède Berthoin.

PROMENADE GOURMANDE

VALENCE

L'Epicerie

18 place St Jean - 26000 Valence
Tél : 04 75 42 74 46 - Fax : 04 75 42 10 87
Email : pierre.seve@free.fr - Site : http://pierre.seve.free.fr

CB

Pierre Sève

Le restaurant

Depuis 1989, Pierre Sève vous accueille à **l'Epicerie**.
Le restaurant est installé dans une très ancienne maison située dans les vieux quartiers de Valence, avec de très belles voûtes de pierre, et des plafonds à la française. Une cuisine fine et sage, sans trop, vous sera proposée, le tout avec de très beaux produits du terroir (pintadeau, caillette, ravioles, châtaigne, agneau), mais aussi avec du poisson de toute première qualité, noix de Saint-Jacques rôties et risotto de riz noir vénéré, noisette de lotte au parfum d'agrumes…
Pierre Sève est aussi habile avec les viandes. Il déclinera pour vous les pigeons de M. Chabert. Le foie gras n'a plus de secret, classique ou alors à la « trilogie », top secret à découvrir. Vous pourrez dîner dans 3 salles différentes : bistrot, classique et « transparente » au mobilier design. La philosophie de la maison est simple : convivialité, professionnalisme et qualité.

Les périodes de fermeture

Samedi midi et le dimanche. Pont de l'Ascension, trois semaines fin juillet à mi août, une semaine entre Noël et jour de l'an.

Le Marché

Jeudi et le samedi matin à Valence.

LA RECETTE

Pintadeau de la Drôme

aux fruits secs et au vin de noix

Ingrédients (pour 4 personnes) :
1 pintadeau de la Drôme désossé,
140 g de beurre, 4 cl huile, pignons de pin, 50 g
d'abricots secs, 50 g d'amandes, 50 g
de pistaches, ¼ l de vin de noix, ¼ l de vin
rouge, fond de veau ou jus de veau.

Sauce :
Réunir le vin rouge, le vin de noix et le fond de veau, réduire aux ¾. Ajouter les fruits secs. Monter au beurre, rectifier l'assaisonnement.
Cuire les morceaux de pintadeau à la poêle 15 min avec le beurre et l'huile côté peau et faire dorer.
Terminer la cuisson sur l'autre face, assaisonner.
Dresser les morceaux de pintadeau sur plat ou assiette et napper avec la sauce. Servir avec des légumes comme épinard, pommes boulangères.

NOS ADRESSES GOURMANDES

Domaine les Chenêts

Crozes Hermitage rouge
100% Syrah
Crozes Hermitage blanc marsanne et roussanne
Cave Fonfrède Berthoin
Quartier les Chenets
26600 Mercurol
Tél : 04 75 07 48 28
etienne.berthoin@wanadoo.fr

Boucherie Demars

Caillette maison, lapins de la Drôme, porc de Rosa d'Etienne (Ardèche)
Sélection de viandes : agneau fermier des pays d'Oc, bœuf charolais ou de race Limousine
1, Grande Rue - 26000 Valence
Tél : 04 75 43 22 27
Ouvert du mardi au samedi 7h -12h20 et 15h – 19h. Fermé de mi juillet à mi août.

PROMENADE GOURMANDE

CLIOUSCLAT

La Fontaine

Le village - 26270 Cliousclat
Tél : 04 75 63 07 38
Email info@lafontaine-cliousclat.fr
Site : www.lafontaine-cliousclat.fr

CV CB

Pierre-Jean Lattier

Le chef vous conseille :
Crozes Hermitage « Les pends » Domaine des Entrefaux Maison Tardy à Chanos Curson.

Le restaurant

En plein cœur de Cliousclat petit village perché et réputé pour sa poterie, **la Fontaine** vous accueille dans une ambiance authentique, chaleureuse et conviviale. Vous pourrez déguster une cuisine drômoise du Dauphiné à la Provence et pleine de saveurs inspirées des produits de saison, comme la selle d'agneau de pays en tournedos cuite au moment et ses gousses d'ail confites à l'huile d'olive, ou encore la surprise autour d'un même thème « le chocolat Valrhona ». Vous serez charmé l'hiver par sa salle voûtée en pierre, tout près de la cheminée, et l'été sur la terrasse ombragée par une tonnelle recouverte de glycines et rosiers.

Les périodes de fermeture

Vacances de février, vacances de Toussaint, vacances de Noël et jour de l'an.
Dimanche soir, mardi soir et mercredi hors saison.

Le marché

Lundi à Loriol sur Drôme et le samedi à Crest.

LA RECETTE

Suprêmes de cailles cuits minute et ses cuisses braisées

dans leur jus, pommes de terre écrasées à l'huile d'olive de Nyons et légumes de saison

Ingrédients (pour 4 personnes) :
6 cailles, 1 carotte, 1 oignon, 50 cl de vin blanc, huile d'olive de Nyons, 100 g de beurre, 200 g de pommes de terre par personne.

Désosser les cailles. Réserver les suprêmes et les cuisses (compter 3 cuisses et 3 suprêmes par personne). Faire un fond de cuisson avec les carcasses de cailles, carotte, oignon et 25 cl de vin blanc. Cuire à peu près 1 heure, remouiller entre temps avec de l'eau puis passer au chinois et réserver. Faire revenir les cuisses de cailles dans une cocotte jusqu'à coloration des deux côtés. Déglacer avec 25 cl de vin blanc, laisser réduire puis mouiller avec le fond obtenu précédemment. Cuire jusqu'à cuisson complète des cuisses. Récupérer le jus de cuisson rectifier l'assaisonnement et monter au beurre, réserver au chaud. Au moment de servir, faire réchauffer les cuisses dans le jus et cuire les suprêmes dans une poêle avec un peu d'huile d'olive et de beurre (3 min de chaque côté).Servir aussitôt avec des pommes de terre écrasées à la fourchette et arrosées d'huile d'olive de Nyons. Pour les légumes d'accompagnement : en hiver un gratin de cardons, au printemps une poêlée de carottes au romarin, en été une compotée d'aubergines, à l'automne une poêlée de champignons des bois.

NOS ADRESSES GOURMANDES

Domaine des Entrefaux Maison Tardy

AOC Crozes Hermitage et vin de pays Viognier en conversion bio
Quartier de la Beaume
26600 Chanos Curson
Tél : 04 75 07 33 38
Email : entrefaux@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au samedi midi, fermé les jours fériés.

EARL de Boudras Alain Gourdol

Producteur de melon « le délice de Boudras », ail et petit épeautre en grain et farine
Quartier Boudras – route des Astiers
26400 Allex - Tél : 04 75 62 70 97
Ouvert toute l'année sur rendez vous.
En juillet août, ouvert tous les jours sauf le dimanche .

PROMENADE GOURMANDE

GRANE

La Demeure de Grâne

8 place de l'église - 26400 Grâne
Tél : 04 75 62 60 64 - Fax : 04 75 62 70 11
Email : contact@lademeuredegrane.com
Site : www.lademeuredegrane.com

CB

Le chef vous conseille :
Brézème blanc du Domaine de Breseyme à Allex.

Eric Bartholon et David Soullier

Les périodes de fermeture

Dimanche soir, lundi et mardi sauf du 1er juillet au 1er septembre, mardi, mercredi et jeudi midi.Hôtel ouvert toute l'année.

Le marché

Jeudi matin à Grâne.

LA RECETTE

Saumon frais confit à l'huile d'olive de Nyons,

Pannequet de noix de coquille St Jacques vinaigrette légère a l'huile d'olive de Nyons, soja et miel de lavande

Ingrédients (pour 4 personnes) :
300 g environ de filet de saumon frais, 4 noix de coquille St Jacques, 2 feuilles de brick, 200 ml d'huile d'olive de Nyons, 1 jaune d'oeuf, 120 g de graines de sésame torréfiées, 4 langoustines entières cuites, soja, miel de lavande, quelques olives de Nyons, aneth pour la déco.

Chauffer l'huile d'olive de Nyons à 65°C.
Couper le filet de saumon en pièces de 40 g environ.
Les saler au sel de Guérande ou sel maldon pendant dix minutes.
Les poser dans une terrine ou un plat creux allant au four.
Verser l'huile d'olive de Nyons chaude sur les morceaux de saumon et couvrir le plat de papier film. Confire une dizaine de minutes au four basse température 80°C. Sortir les morceaux de saumon et les laisser dégraisser. Les paner de graines de sésame et réserver au chaud. Poêler les noix de coquilles st jacques avec un peu d'huile d'olive. Les envelopper dans une demi-feuille de brick.
Les dorer au jaune d'oeuf et cuire au four 180°C pendant 5 min.
Faire chauffer les langoustines dans de l'eau bouillante.
Confectionner la vinaigrette. Dresser l'assiette a votre goût .
Parsemer de rondelle d'olives de Nyons.

Le restaurant

Derrière l'église, à Grâne, un village perché et au carrefour de la Drôme des Collines, du Vercors et de la Drôme provençale vous trouverez **l'hôtel restaurant La Demeure de Grâne**, une oasis de calme et de raffinement. Joan, David et toute leur équipe vous souhaitent la bienvenue au sein de cette grande bâtisse ou sur la terrasse à l'ombre des platanes. Vous y dégusterez une cuisine fine et raffinée élaborée par les chefs Eric Bartholon et David Soullier. La carte des vins vous fera voyager à la découverte des vins drômois et de la vallée du Rhône.

NOS ADRESSES GOURMANDES

La Ferme des Blaches Maison Portier

Volailles fermières élevées en plein air et nourries à base de produits garantis non OGM
26400 Crest - Tél : 04 75 40 67 77
contact@lafermedesblaches.fr
www.lafermedesblaches.fr
Vente directe à la ferme et sur les marchés.
Fermé le dimanche.

Domaine de Breseyme Christian Gresse

AOC Côte du Rhône Brézème, vin de pays des Collines Rhodaniennes, vin de pays de la Drôme
Les Bérangères - 26400 Allex
Tél : 06 82 04 76 68
Vente au domaine sur rendez vous.

Le plaisir à table

Vals
EAU MINERALE NATURELLE GAZEUSE

PROMENADE GOURMANDE

LA CHAUDIERE

Le Chaudron de Couspeau

Le village - 26340 La Chaudière
Tél : 04 75 21 53 20
Email : lechaudrondecouspeau@gmail.com
Site : www.chaudrondecouspeau.com

Patrick Feugier

Le chef vous conseille :
Domaine de la Pellegrine « cuvée des Gobelets ».

Le restaurant

Restaurant situé dans un petit village restauré, dans un cadre magnifique à la fois sauvage, boisé et montagneux avec une grande terrasse surplombée par les Trois Becs (le Veyou 1589 m) et la montagne de Couspeau (1569 m). La cuisine du **Chaudron de Couspeau** prend sa source dans les produits du terroir : la caillette, les ravioles, le pintadeau de la Drôme, le Picodon mais on trouve aussi le foie gras « fait maison » et pendant la période de chasse, civet et terrine de gibiers.

Les périodes de fermeture

Mars à mi juin : fermé mardi et mercredi ;
15 juin à fin août : ouvert tous les jours midi et soir ;
septembre : fermé mardi et mercredi ;
octobre à décembre : ouvert vendredi, samedi et dimanche.
Janvier à mars.

Le marché

Dimanche matin à Saillans.

LA RECETTE

Caillette servie tiède
et sa confiture d'oignons au vin rouge

Ingrédients (pour 2 personnes) :
2 caillettes, 3 oignons, 40 g de beurre, 5 cl d'huile d'olive, 100 g de sucre cristal, ½ l de vin rouge « Syrah », 1 salade ,vinaigrette à l'huile de noix.

Réaliser la confiture d'oignons :
Faire suer les oignons avec l'huile d'olive et le beurre.
Saler, poivrer, ajouter une pincée de muscade et le sucre.
Cuire 20 min à feu doux.

Ajouter le vin rouge et recuire 20 min.
Couper les caillettes en 4 tranches.
Les passer 5 min au four pour les tiédir.
Dresser sur une assiette avec une cuillère de confiture d'oignons et un petit bouquet de salade verte à l'huile de noix.

NOS ADRESSES GOURMANDES

Charcuterie des Limouches
Caillettes, saucissons secs, pâté de campagne, jambon cru, viande fraîche, saucisses, grillades
26120 Châteaudouble
Tél : 04 75 59 80 77
www.charcuterielimouches.com
Ouvert du mardi après midi au samedi de 9h à 12h et de 14h30 à 18h30.

Domaine Pellegrine
Vins AOC Côte du Rhône rouge et rosé ; culture respectueuse de l'environnement ; vendange à la main pour des cuvées naturelles et de qualité
Quartier les Osières
26770 Montbrison sur Lez
Tél : 04 75 53 57 21
Accueil sur rendez vous.

DIEULEFIT ORIGINAL

13 potiers et céramistes se sont engagés à signer la charte «Dieulefit Original» afin de vous offrir une poterie fabriquée à 100% dans les ateliers du Pays de Dieulefit :

- **Elisabeth TERRISSE**
  Ancienne École du Planas
  La Bégude de Mazenc
  04 75 90 40 59 / 06 82 37 14 27
- **Alexandrine AIME Céramique**
  Quartier Graveyron - Dieulefit
  06 31 62 95 15
- **Atelier «Il etait une fois»**
  Carole GUYOT
  Place de l'Ancien Collège - Dieulefit
  04 75 46 87 58 / 06 84 39 37 80
- **Christian BOCHATON**
  2, rue du Bourg - Dieulefit
  04 75 46 30 10
- **Corinne LAVALLE**
  Quartier Bermès - Dieulefit
  04 75 46 88 20
- **La Rose Amère** - Marion BOISJEOL
  3089, Les Rouvières - Dieulefit
  04 75 46 87 40
- **L'Estampe** - Jacky PICHETTO
  20, quartier La Bonasse - Dieulefit
  04 75 46 33 20 / 06 73 51 28 31
- **Poterie des Grottes**
  Michel MANENT
  10, quai Roger Morin - Dieulefit
  04 75 46 44 74
- **Atelier «Douce Argile»**
  Sandrine LOISON
  Quartier du Vieux Moulin - Montjoux
  04 75 46 44 79 / 06 78 62 56 64
- **Dominique POUCHAIN**
  La Paillette - Monjoux
  04 75 46 82 47
- **La Poustinia**
  Nathalie et Thierry ROCCA
  Atelier : Quartier le Darut
  La Roche Saint Secret 04 75 53 99 14
  Magasin : 69, rue du Bourg
  Dieulefit 04 75 50 60 39
- **Atelier «Reflets céramique»**
  Charlotte CHAMAGNE
  6, chemin de la Gallée
  La Bégude de Mazenc
  04 75 91 05 92
- **Atelier «Le petit scarabée»**
  Méryème SEBAAOUI
  8, rue du Bourg – Dieulefit
  04 75 46 99 12

www.dieulefit.originalpaysdedieulefit.net

Le chef vous conseille : Crémant de Die de chez Jaillance.

Le restaurant

Entre Vercors et Provence, au centre de Die, dans la rue piétonne, une halte s'impose au restaurant **Saint Domingue**. Avec ses deux salles de restaurant et sa terrasse, toute l'équipe vous accueillera dans une ambiance chaleureuse et conviviale pour vous faire partager le temps d'un repas, une cuisine traditionnelle et familiale. Tout au long de l'année, le chef Sébastien avec simplicité et discrétion, vous proposera des plats de saison basés sur les produits du terroir : ravioles, jambon cru, escargots, Picodon, … Sans oublier le Châtillon et la célèbre Clairette de Die.

LA RECETTE

Salade gourmande dioise

Ingrédients (pour 4 personnes) :
1 belle laitue, pépites de foie gras, 1 verre de Clairette de Die Jaillance, 2 plaques de ravioles Saint Jean préalablement surgelées, 4 tranches de jambon crû du Diois : le Carré de Picq, quelques tranches de tomates.
Pour l'assaisonnement : huile d'olive, huile de noix, sel poivre, vinaigre, moutarde, quelques cerneaux de noix.

Laver et couper la laitue, poêler les pépites de foie gras, déglacer avec le verre de Clairette.
Réserver le jus de cuisson.
Couper le jambon en lamelles. Faire frire les ravioles préalablement détachées avec un fond d'huile d'olive.
Préparer la vinaigrette avec l'huile d'olive, vinaigre, moutarde, sel et poivre.
Mélanger la laitue coupée, jambon, foie gras, ravioles frites, tomates et cerneaux. Assaisonner, rajouter un peu de jus de cuisson du foie gras, un filet d'huile de noix.

Le Saint Domingue

44 rue Camille Buffardel - 26150 Die
Tél : 04 75 22 03 08 - Fax : 04 75 22 24 48

P CV CB

Sébastien Gamel

Les périodes de fermeture

Dimanche soir et lundi.

Le marché

Mercredi et samedi matin à Die.

NOS ADRESSES GOURMANDES

Comptoir Drômois des Viandes

Veau de lait élevé sous la mère, bœuf du terroir (Ardèche, Drôme, Haute Loire), agneau de la Drôme, cochon fermier, cheval et volailles fermières élevées en plein air, gibier de saison et charcuterie maison
Rue Marius Chatte - 26120 Chabeuil
Tél : 04 75 59 09 79
comptoirdesviandes@wanadoo.fr
Fermé le dimanche, lundi et jours fériés.
Congés annuels fin août à début septembre.

Saint Jean

Ravioles, quenelles, pâtes fraîches et produits traiteurs
44, avenue des Allobroges ZI
26100 Romans sur Isère - Tél : 04 75 05 83 80
saint-jean@raviole.com - www.raviole.com
Ouvert le lundi de 9h à 12h et de 13h30 à 19h.
Du mardi au samedi de 9h à 19h.
Fermé le dimanche et les jours fériés.

PROMENADE GOURMANDE

CHATILLON EN DIOIS

Le Caveau

Quartier la Conche - 26410 Châtillon en Diois
Tél : 04 75 21 18 77 - Fax : 04 75 21 28 05
Email : reyssetp@wanadoo.fr - Site : www.le-caveau.com

Pascal Reysset

Le chef vous conseille : AOC Châtillon en Diois rouge, Champacias de Didier Cornillon à St Roman.

Le restaurant

Situé à l'entrée du village de Châtillon en Diois, le restaurant **Le Caveau** vous accueille sur sa terrasse à l'ombre de grands marronniers, dans un cadre calme et reposant ou dans la chaleur de ses voûtes anciennes. Vous y dégusterez une cuisine régionale élaborée avec des produits de qualité et découvrirez de multiples saveurs...

Les périodes de fermeture

Lundi et mardi hors saison.
Mi janvier à mi février.

Le marché

Vendredi matin à Châtillon en Diois.

LA RECETTE

Terrine de caille aux figues

sauce tiède aux truffes

Ingrédients (pour une terrine de 1 kg) :
700 g de filet de caille , 300 g blanc de pintadeau, 6 œufs, 3 cuillères à soupe de cognac, gélatine ou farine, 150 g figues déshydratées ou fraîches, sel, poivre, ail.
Sauce tiède aux truffes : ½ l de crème, sel poivre, 2 cuillères à soupe de Cognac, 30 g de truffes à couper finement.

Terrine : Hacher la viande, ajouter les œufs, les aromates, les figues, la farine. Mouler et tasser fortement la viande, laisser macérer 24 heures au réfrigérateur. Cuire à 150°C pendant 1h15 (70°C à cœur). Une fois cuite, laisser reposer la terrine une journée au frigo.
Sauce tiède aux truffes : Dans une casserole mettre deux cuillères à soupe d'huile d'olive, ajouter les truffes (à feu doux pendant quelques minutes) puis à feu vif, rajouter le cognac et faire flamber le tout. Une fois le flambage effectué, réserver les truffes, mettre à feu doux, rajouter la crème les aromates et laisser réduire. Une fois que votre sauce commence à épaissir rajouter les truffes. Couper alors de belles tranches de terrine ajouter la crème tiède et servir avec du mesclun.

NOS ADRESSES GOURMANDES

Les Ravioles des Grands Goulets

Ravioles tradition, aux ceps, aux mousserons, au Bleu de Sassenage, aux épinards, aux escargots
Tagliatelles et caillettes drômoises
ZA les Bruyères - 26420 La Chapelle en Vercors
Tél : 04 75 48 17 79
lesraviolesdesgrandsgoulets@orange.fr
Ouvert toute l'année sauf le samedi et le dimanche.

Jaillance

AOC Clairette de Die
AOC Crémant de Die
et vins AOC de Châtillon en Diois
Gamme Bio, 20 ans d'engagement dans l'agriculture biologique
Avenue de la Clairette BP 79 - 26150 Die
Tél : 04 75 22 30 15 - www.jaillance.com
Visite de cave et dégustation tous les jours. Fermeture le 25/12 et le 01/01.

PROMENADE GOURMANDE

TRESCHENU CREYERS

Le Mont Barral

Les Nonnières - 26410 Treschenu Creyers
Tél : 04 75 21 12 21 - Fax : 04 75 21 12 70
Email : mtbarral@aol.com - Site : www.hotelmontbarral-vercors.com

Le chef vous conseille : Châtillon Blanc du Domaine de Maupas Jérôme Cayol.

Sylvie Favier

Le restaurant

Entre Vercors et Provence, le paradis des amoureux de la nature. C'est dans un décor sauvage et préservé, sous la majestueuse roche de Combeau que Sylvie Favier et son équipe vous feront découvrir le confort de sa maison et les saveurs de la cuisine de son terroir, à base de produits locaux, tels que la truite de l'Archiane, l'agneau du Diois, les noix de pays et les plantes aromatiques du jardin. Vous découvrirez au **Mont Barral** les spécialités de la Drôme sans oublier la Clairette de Die à déguster après une belle randonnée.

LA RECETTE

Filet d'omble chevalier du cirque d'Archiane

pané à la farine de châtaigne sauce anisée

Ingrédients (pour 4 personnes) :
2 ombles chevalier, 1 dl de pastis, 2 dl de fumet de poisson, 1 dl de crème, 2 cl d'huile, 100 g de beurre, sel, poivre, aneth.

Lever les filets retirer les arêtes et parer les filets.
Les passer dans la farine de châtaigne, saisir les filets dans une poêle dans laquelle vous aurez fait fondre le beurre avec un peu d'huile.

Quand les filets sont bien dorés, déglacer avec le pastis, ajouter le fumet de poisson, laisser réduire et crémer.
Avant de servir : ciseler quelques brins d'aneth et parsemer sur les filets.
Dresser avec des légumes de saison.

Les périodes de fermeture

Mardi soir et mercredi soir hors saison.
Du 15 novembre au 20 février.

Le Marché

Vendredi matin à Châtillon en Diois.

NOS ADRESSES GOURMANDES

Pisciculture des sources de l'Archiane Fannie Romezin

Truite Arc en Ciel, Truite Fario, Omble Chevalier, Cristivomer
Truite et Cristivomer fumés, rillettes de truites
Marque Truites et Salmonidés du Vercors
Hameau d'Archiane
26410 Treschenu Creyers
Tél : 04 75 21 10 19
latruitedarchiane@laposte.net
Vente sur l'exploitation sur rendez vous.

Domaine de Maupas Jérôme Cayol

Vin de Châtillon en Diois blanc, rouge, rosé, Clairette de Die et vendanges de raisins oubliés, culture bio
Découverte du vignoble en calèche
26410 Châtillon en Diois
Tél : 04 75 21 18 81 – 06 08 57 85 57
domaine-de-maupas@wanadoo.fr
Ouvert tous les jours de 14h30 à 19h

PROMENADE GOURMANDE

ST PAUL TROIS CHÂTEAUX

L'Esplan

15 place de l'Esplan - 26130 Saint Paul Trois Châteaux
Tél : 04 75 96 64 64 - Fax : 04 75 04 92 36
Email : saintpaul@esplan-provence.com
Site : www.esplan-provence.com

CV P CB

Laurent Ocana

Le chef vous conseille : Coteaux du Tricastin rouge cuvée ''Terres d'épices" 2007 du domaine de Grangeneuve à Roussas.

Le restaurant

Une atmosphère de courtoisie… le charme d'une vieille demeure. Que ce soit dans l'intimité du restaurant ou dans l'agréable fraîcheur du patio micro-climaté, vous serez dans un cadre idéal pour savourer toute la richesse des produits locaux. Laurent Ocana vous propose une cuisine qui prolonge bien le terroir, avec une note d'élégance. Des spécialités à base de truffes, huile d'olive, légumières de plein champs, plantes aromatiques… Les meilleurs crus de la vallée du Rhône, des plus illustres aux plus confidentiels, agrémenteront avec bonheur vos fins de soirée à **l'Esplan**. Vous êtes bien en Drôme Provençale…

Les périodes de fermeture

Tous les midis sauf sur demande à partir de 12 personnes.
Dimanche soir d'octobre à fin avril pour le restaurant et de mi décembre à mi janvier pour l'hôtel et le restaurant.

Le marché

Mardi à St Paul Trois Châteaux et marché aux truffes le dimanche matin de décembre à mars.

LA RECETTE

Soupe mousseuse de châtaignes

et crème de truffes noires du Tricastin

Ingrédients (pour 4 personnes) :
Crème de truffes : 75 g de crème liquide, 25 g de crème double, 40 g de base de truffes de mélanosporum.
Soupe de châtaignes : 75 g de châtaignes, 75 g de beurre 150 g de farine de châtaigne, 600 g de bouillon de base; 75 g de crème liquide.

Crème de truffes : Fouetter les crèmes ensemble pour les faire mousser, incorporer la base de truffe, assaisonner et mettre au frais.
Soupe de châtaignes : Mettre le beurre à mousser, mettre les châtaignes et les colorer, ajouter la farine de châtaigne pour les faire torréfier, sans cesser de remuer.
Ajouter le bouillon de base, cuire à frémissement jusqu'à cuisson tendre des châtaignes. Ajouter la crème, mixer, assaisonner.
Râpée de châtaignes : Dans une poêle, mettre le beurre et faire mousser, mettre les châtaignes râpées, saler et les colorer, égoutter.
Servir, dans une assiette creuse, la soupe après l'avoir mixée pour la faire mousser.
Mettre au centre une belle quenelle de crème de truffes, mettre dessus la râpée de châtaignes et quelques morceaux de truffes.

NOS ADRESSES GOURMANDES

Domaine de Grangeneuve
Catherine et Henri Bour

Vin AOC Tricastin, vin exceptionnel, caveau de charme dans une bastide du XVIIIème siècle

D252
26230 Roussas
Tél : 04 75 98 50 22
www.domainesbour.com

Le Saint Remy
Sylvain Gauthier

Truffes fraîches Tuber mélanosporum et brumâle, vins AOC Coteaux duTricastin rouge, rosé, blanc

Ferme le Parquet
Quartier St Maurice - Chemin de la Côte
26130 Saint Restitut - Tél : 04 75 04 74 07

PROMENADE GOURMANDE

MONTBOUCHER SUR JABRON

Domaine de la Valdaine

Golf de la Valdaine - 26740 Montboucher sur Jabron
Tél : 04 75 00 71 30 - Fax : 04 75 00 71 31
hotel@domainedelavaldaine.com - www.domainedelavaldaine.com

CV P CB

Le chef vous conseille : Coteaux du Tricastin rouge cuvée « Terre des Sages » du Domaine Almoric.

Le restaurant

Dans un écrin de verdure, la cuisine du **Domaine de la Valdaine** respire le terroir, embaume les senteurs des saisons et exalte les arômes frais des produits du marché. Le temps d'un déjeuner ou d'un dîner, tout ici laisse place au plaisir des papilles et offre un moment de pure détente. Laissez-vous guider dans la salle de restaurant, feutrée et raffinée ou sur la terrasse ombragée au bord des greens. Côté cuisine, Stéphane Valentin vous fait découvrir une cuisine du terroir, délicate

Stéphane Valentin

et créative. Côté salle, Jérôme Tantot vous invite à passer un moment convivial à l'occasion de cette halte gourmande !

Les périodes de fermeture

Ouvert tous les jours toute l'année.

Le marché

Samedi matin à Montélimar.

LA RECETTE

Souris d'agneau confite

jus à la menthe poivrée et gratin dauphinois

Ingrédients (pour 4 personnes) :
4 souris d'agneau, 30 cl de fond de veau,
10 cl de vin blanc, 600 g de pommes de terre,
1 litre de crème, huile d'olive , 4 gousses d'ail,
2 carottes, 1 oignon, 2 clous de girofle,
1 botte de menthe poivrée, 1 branche thym,
2 feuilles de laurier, sel, poivre, muscade.

Dans un premier temps, saler et poivrer les souris d'agneau. Remplir un faitout d'eau froide, y incorporer le thym, le laurier, les carottes, l'oignon piqué de 2 clous de girofle. Faire cuire les souris d'agneau, à feu doux dans ce court bouillon, jusqu'à ce que la viande soit tendre (minimum 2 heures). Pendant ce temps, éplucher et couper les pommes de terre en fines lamelles. Les disposer dans un plat à gratin. Faire chauffer la crème avec du sel, du poivre, de la muscade et les 4 gousses d'ail préalablement hachées. Verser cette crème sur les pommes de terre à niveau et cuire au four à 200°C pendant 30 min. Sortir les souris d'agneau du court bouillon et les égoutter. Les faire colorer dans une poêle avec de l'huile d'olive, déglacer les sucs au vin blanc et ajouter le fond de veau et les feuilles de menthe poivrée ciselées afin de préparer la sauce à la menthe. Saler et poivrer. Servir les souris d'agneau confites accompagnées de la sauce à la menthe et du gratin dauphinois à l'ail.

NOS ADRESSES GOURMANDES

Fabrique et Musée du Nougat
Arnaud Soubeyran

Fabrication artisanale de nougats et confiseries, cuisson au chaudron et matières premières du terroir

Zone commerciale sud
26200 Montélimar
Tél : 04 75 51 01 35
www.nougatsoubeyran.com
Ouvert du lundi au samedi (8h30 – 19h).
Dimanche (10h – 12h et 14h30 – 18h30).

Domaine Almoric

AOC Coteaux du Tricatin rouge, rosé, blanc, culture respectueuse de l'environnement

3 route de Montélimar
26780 Allan
Tél : 06.60.51.44.59
domainealmoric@aliceadsl.fr
Fermé dimanche et jours fériés.

PROMENADE GOURMANDE

LA GARDE ADHÉMAR

Le Logis de l'Escalin

Quartier les Mamarteaux - 26700 La Garde Adhémar
Tél : 04 75 04 41 32 - Fax : 04 75 04 40 05
E-mail : info@lescalin.com - Site : www.lescalin.com

Serge Fricaud

Le chef vous conseille : Coteau du Tricastin rouge du Domaine Bonetto Fabrol.

Le restaurant

Une hostellerie de charme, une restauration riche des trésors du terroir de la Drôme, le calme de la campagne avoisinante, la qualité de l'accueil dans une vieille bastide restaurée : Le Logis de l'Escalin ouvre ses portes aux voyageurs épris de douceur de vivre. Dans ses quatre salles de restaurant, **Le Logis de l'Escalin** cultive l'authentique : grands vins de terroir, petits crus choisis, produits de saisons et produits régionaux, recettes inventives et gourmandes. Tout contribue ici au caractère raffiné et sincère d'une grande table de Provence.

Les périodes de fermeture

Dimanche soir et lundi.
Du 15 au 21 mars.

Le marché

Vendredi à Pierrelatte.

LA RECETTE

Gâteau de lapin

petits légumes provençaux, vinaigrette tapenade

Ingrédients (pour 4 personnes) :
1 lapin, 3 l de bouillon de volaille, 2 feuilles de gélatine, 50 g d'olives vertes, 50 g d'olives noires, 2 courgettes, 2 aubergines, 1 poivron, 1 carotte, 1 bulbe de fenouil, 1 branche d'estragon, 2 branches de cerfeuil.

Cuisson : 45 min - Prendre le lapin, le couper en morceaux, le faire cuire dans un bouillon de volaille. Aux ¾ de la cuisson, ajouter les légumes en mirepoix au fur et à mesure de leur temps de cuisson. Une fois cuit, enlever le lapin le désosser et le couper en petits morceaux. Faire réduire de moitié le bouillon avec les os du lapin. Mettre 2 feuilles de gélatine. Passer au chinois étamine et laisser refroidir. Ajouter le lapin en petits morceaux, les légumes, les morceaux d'olives noires et vertes et les herbes.Mettre en moule individuel et laisser refroidir au frigidaire. Servir avec une vinaigrette de tapenade et quelques bouquets de cresson.

NOS ADRESSES GOURMANDES

Domaine Bonetto-Fabrol
Philippe Fabrol

Vignoble en Agriculture Biologique
Vendange à l' ancienne
AOC Tricastin, AOC Côte du Rhône
Les Jaffagnards - 26700 La Garde Adhémar - Tél : 04 75 52 14 38
domainebonettofabrol@orange.fr
Ouvert vendredi et samedi, toute l'année de 10h30 à 19h. Juillet, Août : ouvert du mardi au samedi de 10h30 à 19h.

Petit Freyssiney – Champicentre
Laurent Remy

Production de pleurotes sous serre et négoce de tout champignon sauvage
Zone des Serres – BP78
26701 Pierrelatte
Tél : 04 75 04 26 97 – 06 08 78 74 51
champicentre@wanadoo.fr
Accueil sur rendez vous.

PROMENADE GOURMANDE

SAINT RESTITUT

Les Buisses

Route de Suze - 26130 St Restitut
Tél : 04 75 04 96 50 - Fax : 04 75 96 77 79
Email : lesbuisses@orange.fr - Site : www.lesbuisses.com

Le chef vous conseille : Domaine des Alyssas rouge « Tissu de syrah » de Laurent Bes.

Le restaurant

Aux **Buisses**, sur le chemin de pierres de St Restitut, laissez-vous porter par les senteurs de la Drôme Provençale, à l'ombre des chênes truffiers.
Laurent et Pierre Alain vous invitent à venir déguster une cuisine de terroir, à travers un menu qui est renouvelé tous les mois en fonction des produits de saison (truffes, foie gras, beignets de fleurs de courgette, asperges…).

Charlotte de picodon tiède

Ingrédients (pour 4 personnes) :
4 picodons frais (non affinés), 2 jaunes d'œufs, 2 cuillères de crème fraîche, branche de romarin, 12 tranches de pain de mie, 120 g de beurre, 4 moules individuels.

Préparation de l'appareil à charlotte :
Mixer délicatement les picodons frais avec la crème, les jaunes d'œufs, assaisonner et y ajouter le romarin finement ciselé.

Habillage des moules :
Fondre le beurre, napper les tranches de pain de mie avec un pinceau, ainsi que les moules individuels.
Découper vos tranches pour habiller vos moules en respectant la face beurrée adossée à la paroi des moules.

Garnir vos charlottes puis les mettre en cuisson environ 10 min à four chaud avant de passer à table.

Il ne vous reste plus qu'à les démouler et les accompagner d'un petit coulis de tomates fraîches.

Laurent et Pierre Alain Cowe

Leurs compagnes respectives vous accueilleront chaleureusement et vous feront découvrir une carte des vins régionale pleine d'agréables surprises.

Les périodes de fermeture

Ouvert toute l'année et tous les jours.

Le marché

Samedi matin à St Restitut.

NOS ADRESSES GOURMANDES

Domaine des Alyssas
Laurent Bes

AOC Tricastin rouge, rosé, blanc
jardin botanique découverte
invitation à la cueillette
Le plateau - 26130 Clansayes
Tél : 04 75 50 08 54 - 06 18 85 58 89
www.lesalyssas.com
Tous les jours sur rendez vous de 14h à 18h en hiver et de 16h à 20h en été.

Les Délices du Tricastin
Grégory Bailot

Boulangerie-Pâtisserie. Pains à l'ancienne, tradition française, pains spéciaux. Pâtisserie fine, pièce montée… Pognes
4 place de l'Esplan
26130 St Paul Trois Châteaux
Tél : 04 75 04 72 43
delicesdutricastin@free.fr
Ouvert du mardi au samedi 6h – 13h et 15h30 - 19h30 ; dimanche de 6h à 13h.

Le chef vous conseille : Tricastin rouge, cuvée Paul du Domaine des Rosier.

Le restaurant

Au cœur du village de Grignan connu pour son château qui a accueilli Madame De Sévigné, célèbre pour sa correspondance avec sa fille, **Le Poème** vous propose une cuisine de saison d'inspiration provençale qui privilégie les produits du terroir : asperges, fleurs de courgette, fruits rouges et l'incontournable truffe en hiver.

LA RECETTE

Soufflé chaud à la liqueur verte d'Eyguebelle

Ingrédients (pour 8 personnes) :
80 g de crème pâtissière par personne : ½ l de lait
5 jaunes d'œufs, 90 g de sucre en poudre, 50 g de farine, 1 blanc d'œuf , 15 g de sucre , 10 cl de liqueur d'Eyguebelle, 1 gousse de vanille, sucre en poudre, sucre glace.

Pour la crème pâtissière :
Faire bouillir le lait avec une gousse de vanille puis faire blanchir 90 g de sucre avec 5 jaunes d'œufs, y ajouter 50 g de farine puis mélanger avec le lait chaud et faire épaissir sur le feu.

Prendre 80 g de crème pâtissière par personne, la faire réchauffer à feu doux en remuant.
Monter au batteur ou au fouet un blanc d'œuf et 15 g de sucre par personne. Le mélange doit être ferme. Ajouter à la crème pâtissière chaude hors du feu 10 cl de liqueur par personne.
Incorporer délicatement la crème pâtissière au mélange du blanc d'œuf et du sucre en tournant toujours dans le même sens.
Mettre le mélange dans des ramequins préalablement beurrés et sucrés puis les soupçonner de sucre glace.
Mettre les soufflés au four pendant 8/10 min entre 180°C et 200°C.

GRIGNAN

Le Poème

Rue Saint Louis - 26230 Grignan
Tél / Fax : 04 75 91 10 90
Site : www.lepoemedegrignan.com

CB

Hervé Dodane

Les périodes de fermeture

Mercredi
15 derniers jours de novembre,
une semaine en mars.

Le marché

Mardi matin à Grignan.

NOS ADRESSES GOURMANDES

Domaine des Rosier
Bruno Rosier

Dégustation vente de vins blanc, Viognier, rouge et rosé au caveau. AOC Tricastin. Visite de la cave de fûts de chêne et de la production électrique par panneaux photovoltaïques
Quartier Saint Maurice
26230 Chantemerle lès Grignan
Tél : 04 75 98 53 84 ou 06 88 31 73 62
marc.domaine.des.rosier@gmail.com
www.domaine-des-rosier.blogspot.com
Tous les jours sauf le dimanche de 9h à 12h et de 14h à 18h30.

Ayme Truffe
Ayme Pierre et fils

Truffes, plants truffiers. Visite des truffières et démo de cavage avec les chiens (sur rdv)
Domaine de Bramarel
26230 Grignan - Tél : 04 75 46 52 20
www.ayme-truffe.com
Ouvert tous les jours de l'année.

PROMENADE GOURMANDE

NYONS

D'un Goût à l'Autre

21, rue des Déportés - 26110 Nyons
Tél : 04 75 26 62 27

Michaël Jeaubert

Le chef vous conseille : Côte du Rhône rouge du Domaine Piallat.

Le restaurant

A l'abri des vents dans sa cuvette naturelle, dotée d'un ensoleillement exceptionnel toute l'année, découvrez la vieille ville médiévale de Nyons, le quartier des forts avec ses ruelles tortueuses, la Tour Randonne, le bourg avec le pont roman classé monument historique et son arche unique de 43 m de portée…
Les produits du terroir tels que l'olive et huile d'olive, la truffe, lavande et lavandin, tilleul et nougat, en font un lieu incontournable pour les amateurs de produits régionaux.
Le restaurant **« D'un goût à l'autre »** réunit à la fois diversité et goût rare. Avec une cuisine inventive, à base de produits du terroir, vous serez chaleureusement accueillis pour émoustiller vos papilles.

Les périodes de fermeture

Mardi.

Le marché

Jeudi matin et le dimanche du 15 mai au 15 septembre à Nyons.

LA RECETTE

Tartare de concombre et Picodon de la Drôme

et son cœur de tomates cerises confites hachées, accompagné de sa farandole de crevettes

Ingrédients (pour 4 personnes) :
1 concombre, 2 Picodons AOC de la Drôme, 24 crevettes papillons (décortiquées et dénervées), basilic, huile d'olive de Nyons AOC, tomates cerises confites.

Couper en brunoise le concombre et réserver au frais.
Hacher les tomates et réserver.
Hacher le basilic et réserver.
Découper les crevettes et déveiner.
Découper un Picodon en petits dés et mélanger avec le concombre. Mixer 2 picodons et la crème fraîche avec quelques feuilles de basilic, poivrer et saler.
Mélanger le concombre et la crème et réserver au frais 1 heure en faisant un cœur de tomates dans chaque tartare.
Poêler les crevettes avec l'huile d'olive de Nyons et le basilic haché. Servir les tartares accompagnés de crevettes chaudes.

NOS ADRESSES GOURMANDES

Domaine Piallat
Laure et Philippe Piallat
AOC Côtes du Rhône rouge, rosé, blanc ; huile d'olive ; huile essentielle de lavandin
Quartier Suzaud
26770 Montbrison sur Lez
Tél : 04 75 53 68 84
domaine.piallat@wanadoo.fr
Sur rendez vous.

Ferme Bres
Olives et huile de Nyons AOC – crème d'olives de Nyons, « douceur d'olive » (préparation sucrée à base d'olives tanche) En conversion bio
Pied de Vaux - 26110 Nyons
Tél : 04 75 26 05 41
ferme.bres@wanadoo.fr - www.fermebres.fr
Vente sur certains marchés locaux et au domaine tous les jours sur rendez-vous de préférence.

PROMENADE GOURMANDE

CONDORCET

La Charrette Bleue

Route de Gap – la Bonté
26110 Condorcet - Tél : 04 75 27 72 33
Site : www.lacharrettebleue.net

Paul Roussel

Le chef vous conseille : Cuvée Esprit des Arches 2007 du Domaine des Arches.

Le restaurant

L'enseigne de cet ancien relais de Poste en pierres calcaires rend hommage à la biographie de René Barjavel, l'enfant du pays. Que ce soit dans sa salle aux couleurs vives et aux poutres apparentes ou bien aux beaux jours en terrasse dans les senteurs de la garrigue avec vue panoramique sur les collines environnantes, vous pourrez vous restaurer à **la Charrette Bleue** dans un cadre chaleureux et accueillant. Le propriétaire des lieux, Paul Roussel propose une cuisine régionale rajeunie par les idées vigoureusement créatives de ce jeune chef de cuisine. La Charrette Bleue est située à 7 km de Nyons sur la route qui mène à Gap.

Les périodes de fermeture

Mardi, mercredi et dimanche soir l'hiver ; mardi soir et mercredi d'avril à octobre ; mercredi en juillet et août.
Fermé en janvier.

Le marché

Jeudi matin à Nyons.

LA RECETTE

Tomate rôtie au fromage de chèvre frais de pays et basilic

émulsion de tomate et concombre à l'huile d'olive

Ingrédients (pour 2 personnes) :
4 tomates à farcir pour la farce, 80 g de chèvre frais sel, poivre, basilic, huile d'olive de Nyons.
Emulsion de tomate et concombre à l'huile d'olive
4 tomates épépinées,1 oignon, 1 poivron rouge ou jaune, 1 concombre, 1 jus de citron vert, basilic, coriandre hachée, 5 cl d'huile d'olive de Nyons tabasco, 1 tranche de pain de mie, vinaigre de vin.
Salsa de tomate : 2 tomates en dés, sel, poivre 1 échalote, 1 poivron, jus de citron vert tabasco, huile d'olive, coriandre fraîche.

Préparation des tomates : Peler et évider les tomates, assaisonner l'intérieur et les enrober d'huile d'olive. Réunir tous les ingrédients de la farce et mélanger de façon à obtenir une consistance lisse, débarrasser dans une poche et farcir chaque tomate.
Préparation de l'émulsion de tomate : Peler et épépiner les tomates. Rassembler tous les ingrédients coupés grossièrement faire dégorger au sel quelques minutes. Monter le tout dans un blender en ajoutant l'huile d'olive.
Préparation de la salsa de tomate : Couper en petits dés les tomates et le poivron.Ciseler l'échalote, mélanger tous les ingrédients et maintenir au frais.
Présentation : Dresser au centre d'une assiette creuse la salsa de tomate, faire couler l'émulsion de tomate autour, et poser au milieu la tomate rôtie chaude. (Rôtie au four 200°C préalablement). Décorer la tomate de lamelles d'olive, et ajouter 2 brins de ciboulette en guise d'antenne. Lustrer la tomate d'huile d'olive, garnir d'un morceau de feuilletage et envoyer.

NOS ADRESSES GOURMANDES

Domaine des Arches
Daniel Ravoux
Fruits et légumes de saison, olives et huile d'olives AOC de Nyons, vins AOC Côte du Rhône
Les Arches - 26110 Mirabel aux Baronnies
Tél : 04 75 27 11 00
domainedesarches@club-internet.fr
www.domaine-des-arches.com
Ouvert du lundi au samedi 9h à 12h - 14h à 18h30. Dimanche et jours fériés 9h à 12h.

Moulin Ramade
Nathalie Ramade
Moulin familial depuis 1904
AOC olive de Nyons,
Huile d'olive de Nyons et tapenades
7 impasse du Moulin - 26110 Nyons
Tél : 04 75 26 08 18
www.moulinramade.com
Ouvert tous les jours sauf le dimanche de 9h à 12h et de 14h à 18h.

PROMENADE GOURMANDE

MIRABEL AUX BARONNIES

La Coloquinte

50 avenue de la résistance
26110 Mirabel aux Baronnies - Tél : 04 75 27 19 89
Email : la.coloquinte@hotmail.fr - Site : www.lacoloquinte.com

CV CB

Christophe Cnockaert

Le chef vous conseille : Vinsobres bio rouge 2007 du Domaine du Coriançon.

Le restaurant

La Coloquinte vous accueille au cœur de la Drôme Provençale dans le village de Mirabel au Baronnies. Vous pourrez y déguster une cuisine du terroir revisitée par la créativité du chef.
Vous vous installerez confortablement dans la salle aux couleurs provençales et aux poutres apparentes ou bien vous profiterez de la fraîcheur du patio provençal, ombragé et fleuri, tout en dégustant les plats de la maison.

Les périodes de fermeture

Lundi toute l'année et le mercredi d'octobre à mars.

Le marché

Vendredi matin à Mirabel aux Baronnies.

LA RECETTE

Charlotte d'agneau aux aubergines frits

et concassé de tomate

Ingrédients (pour 4 personnes) :
700 g d'agneau, 2 aubergines, ail, 8 tomates, basilic, sel, poivre, huile d'olive de Nyons, 1/2 verre de vin blanc sec, quelques feuilles de basilic.

Colorer et saisir l'agneau.
Tailler les tomates émondées en petit dés, les faire revenir avec l'ail dans un filet d'huile d'olive, ajouter le vin blanc.
Laisser compoter, ajouter le basilic ciselé et réserver au chaud.
Couper 1 aubergine en rondelles et faire frire à l'huile d'olive jusqu'à coloration. Tailler l'autre aubergine en petits dés, les faire fondre à l'huile d'olive avec un peu d'ail, sel et poivre, réserver.
Montage: Dans un moule aluminium, couvrir le ravier des rondelles d'aubergines frits, ajouter les dés d'aubergines, tailler en fines lamelles l'agneau et rajouter pour remplir le moule, cuisson plus ou moins 8 minutes à 200° C, retourner le moule dans l'assiette et servir avec le concassé de tomate, garniture 1 feuille de basilic.

NOS ADRESSES GOURMANDES

Domaine du Coriançon
François Vallot
AOC Côtes du Rhône blanc, rosé, rouge, vrac et bouteilles
AOC Vinsobres Vignoble cultivé en Bio dynamie Demeter
26110 Vinsobres
Tél : 04 75 26 03 24
www.domainevallot.com
Ouvert toute l'année du lundi au samedi 9h – 12h et 14h – 19h
Dimanche et jours fériés sur rendez vous.

Domaine des Garelles
Brigitte et Patrice Perotti
Fromage de chèvre, gîte, chambres et table d'hôte
Hameau de Tarendol
26110 Bellecombe
Tél : 04 75 27 32 01
garelles@club-internet.fr
www.garelles.com

PROMENADE GOURMANDE

REILHANETTE

L'Oustau de la Font

Le village - 26570 Reilhanette
Tél : 04 75 28 83 77
Email : info@oustaudelafont.com - Site : www.oustaudelafont.com

CV CB

Le chef vous conseille : Domaine Jaume référence blanc.

Jean Michel Valéry et Ludovic Monier

Le restaurant

En Drôme provençale, sur le versant nord du Mont Ventoux, dans le village médiéval, **l'Oustau de la Font** vous accueille dans un cadre décoré avec goût. Hôtel restaurant et bar à vin, vous pourrez savourer votre halte en profitant de la vue sur l'un des plus beaux villages de France : Montbrun les Bains. Jean-Michel Valery avec son caractère jovial et souriant saura vous recevoir à L'Oustau de la Font comme un invité, un ami, en toute simplicité le temps d'un repas, d'une soirée, d'un simple verre...Dans une atmosphère de détente vous passerez un agréable moment avec la complicité de Ludovic Monier qui vous proposera une cuisine traditionnelle raffinée et délicatement présentée.

Les périodes de fermeture

Du 11 novembre au 14 février. Restaurant fermé mercredi et jeudi du 14 février à Pâques.

Le marché

Samedi matin à Montbrun les Bains.

LA RECETTE

Aumônière de chèvre

et son coulis d'olives noires

Ingrédients (pour 4 personnes) :
4 feuilles de brick, 3 poireaux, 160 g de petit épeautre de Haute Provence,
240 g de fromage de chèvre frais,
30 g d'olives noires, huile d'olive, sel et poivre.

Cuire dans de l'eau bouillante salée le petit épeautre environ 40 min. Laver et couper finement le poireau, le faire revenir dans une noisette de beurre. Mélanger et assaisonner le poireau et le petit épeautre, laisser refroidir. Etaler la feuille de brick, dans le centre de cette dernière, Disposer le petit épeautre et le poireau, et 60 grammes de fromage de chèvre frais, assaisonner le tout. A l'aide d'un pic en bois, refermer la feuille de brick dont vous aurez donné la forme d'une bourse (Aumônière).
Préchauffer votre four à 200°C, dans un plat, mettre un peu d'huile d'olive. Disposer vos aumônières et disposer de nouveau un peu d'huile sur ces dernières pour une plus belle coloration. Faire cuire au four environ 5 à 8 minutes jusqu'à coloration. Sortir du four et retirer le pic en bois. Dresser dans une assiette accompagnée d'une salade verte et d'un coulis à votre convenance, style olives noires, poivrons....

NOS ADRESSES GOURMANDES

Lili et Olivier Bouchet
Produit Bio
Cerises : burlat, reverchon, duroni et noire de Meched, etc. - Abricots : orangered, orangé de Provence, etc. Olive, huile d'olive et purée d'olive AOC de Nyons
L'aire du Château - 26170 Mérindol les Oliviers
Tél : 04 75 28 72 60 - bio.bouchet@numeo.fr
Ouvert toute l'année et aux heures de repas ou sur rendez vous.

Domaine Jaume
Pascal et Richard Jaume
AOC Vinsobres (rouge), AOC Côte du Rhône Village (blanc), AOC côte du Rhône (blanc, rosé, rouge) vendange manuelle et élevage 9 mois en barrique
24 rue Reynarde - 26110 Vinsobres
Tél : 04 75 27 61 01 - cave.jaume@wanadoo.fr
www.domainejaume.com
Ouvert toute l'année de 8h – 12h et 14h – 19h, dimanche et jours fériés sur rendez vous.

PROMENADE GOURMANDE

BUIS LES BARONNIES

Le Grill du Four à Pain

BP26 - 24 Avenue Boissy d'Anglas
26170 Buis les Baronnies - Tél : 04 75 28 10 34
Email : restaurant@legrilldufourapain.fr - Site : www.legrilldufourapain.fr

Marc Bontempelli

Le chef vous conseille : Coteaux des Baronnies - Bio'ronnies rouge 2009 du Domaine la Rosière cave Serge LIOTAUD et Fils à Ste Jalle.

Le restaurant

Un joli nom pour un gentil restaurant qui fait l'unanimité dans le voisinage. Et pour cause, on trouve **au Grill du Four à Pain** une cuisine très personnalisée et raffinée avec des produits principalement de saison et régionaux. Vous retrouverez l'agneau de pays et quelques plantes sauvages des Baronnies. Vous découvrirez également une carte des vins originale et fournie. Dans la salle chaleureuse ou bien en été sur la terrasse ombragée, Marc Bontempelli saura enchanter vos papilles. Il est préférable de réserver.

Les périodes de fermeture

Lundi et mardi.
De novembre à décembre il est préférable de téléphoner.

Le marché

Mercredi matin et samedi matin en été à Buis les Baronnies.

LA RECETTE

Le pesto de diplotaxis

ou fausse roquette

Récolter un beau bouquet de diplotaxis et en réserver les feuilles. La roquette de jardin peut aussi faire le même office. Blanchir les feuilles quelques secondes dans de l'eau bouillante légèrement salée. Les plonger rapidement dans un bac d'eau glacée, puis les extraire et les laisser s'égoutter. Il faut ensuite les mettre dans un mixeur (style blender) avec quelques gousses d'ail, des pignons de pin torréfiés, du sel et du poivre. Tout en mixant vitesse maxi, rallonger avec un filet d'huile d'olive jusqu'à obtenir un mélange homogène. Réserver ensuite dans une casserole, lier avec une noix de beurre avant de servir.
Ce pesto accompagnera avantageusement un poisson poché (filet de cabillaud ou saumon) ou une truite, un filet de bar poêlé, et pourquoi pas avec une poêlée d'escargots ?

Quelques mots sur le diplotaxis :
Plante de 20 à 50 cm qui se récolte d'avril à novembre en bordure des chemins, dans les vergers non traités et les vignes. Elle est riche en soufre et était utilisée autrefois pour remplacer la moutarde. On lui reconnaît aussi des vertus expectorantes (qui aide à éliminer par la toux).

NOS ADRESSES GOURMANDES

Domaine la Rosière
Cave Serge Liotaud et Fils
Vin de Pays des Coteaux des Baronnies, en agriculture biologique, rouge, rosé, blanc
Col d'Ey - 26110 Sainte Jalle
Tél : 04 75 27 30 36
www.domaine-la-rosiere.com
Fermé le dimanche.

Distillerie Nicoleau
Gilbert Nicoleau - producteur
Olives et huile d'olive AOC de Nyons, tapenade - Eau de vie : abricots, framboises, noix - Jus de fruits : abricots et cerises
Boulevard Gabriel Verdet
26170 Buis les Baronnies
Tél : 04 75 28 15 62
Fermé lundi et dimanche, en hors saison ouvert mercredi et samedi uniquement.

PROMENADE GOURMANDE

PLAISIANS

Auberge de la Clue

Le village – 26170 Plaisians
Tél : 04 75 28 01 17 - Fax : 04 75 28 29 17
Email : laclue@libertysurf.fr

Le chef vous conseille : Cuvée Alexandre du Domaine du Rieu Frais à Sainte Jalle.

Bernard et Didier Truphémus

Le restaurant

Depuis 1882, ce restaurant familial vous accueille à 10 minutes de Buis les Baronnies dans le village de Plaisians. Vous dégusterez **à l'Auberge de la Clue** une cuisine traditionnelle provençale. On y vient d'ailleurs de loin pour goûter aux spécialités de la maison comme les pieds paquets, la pâte de coing ou encore le fromage de tête et les plats aux olives.
En été vous pourrez profiter de sa belle terrasse avec vue sur le Ventoux, et pourquoi pas, séjourner dans la région dans un des gîtes au sein du village.

Les périodes de fermeture

Ouvert 1er avril 18 octobre, week-end et fériés de novembre à mars sauf février et fermé dimanche soir sauf juillet-août et lundi.

Le marché

Mercredi matin et samedi matin en été à Buis les Baronnies.

LA RECETTE

Lapin en tapenade

Ingrédients (pour 6 personnes) :
1 lapin coupé en morceaux, 4 oignons, 1 l de vin blanc, 200 g de tapenade, 500 g de champignons de Paris.

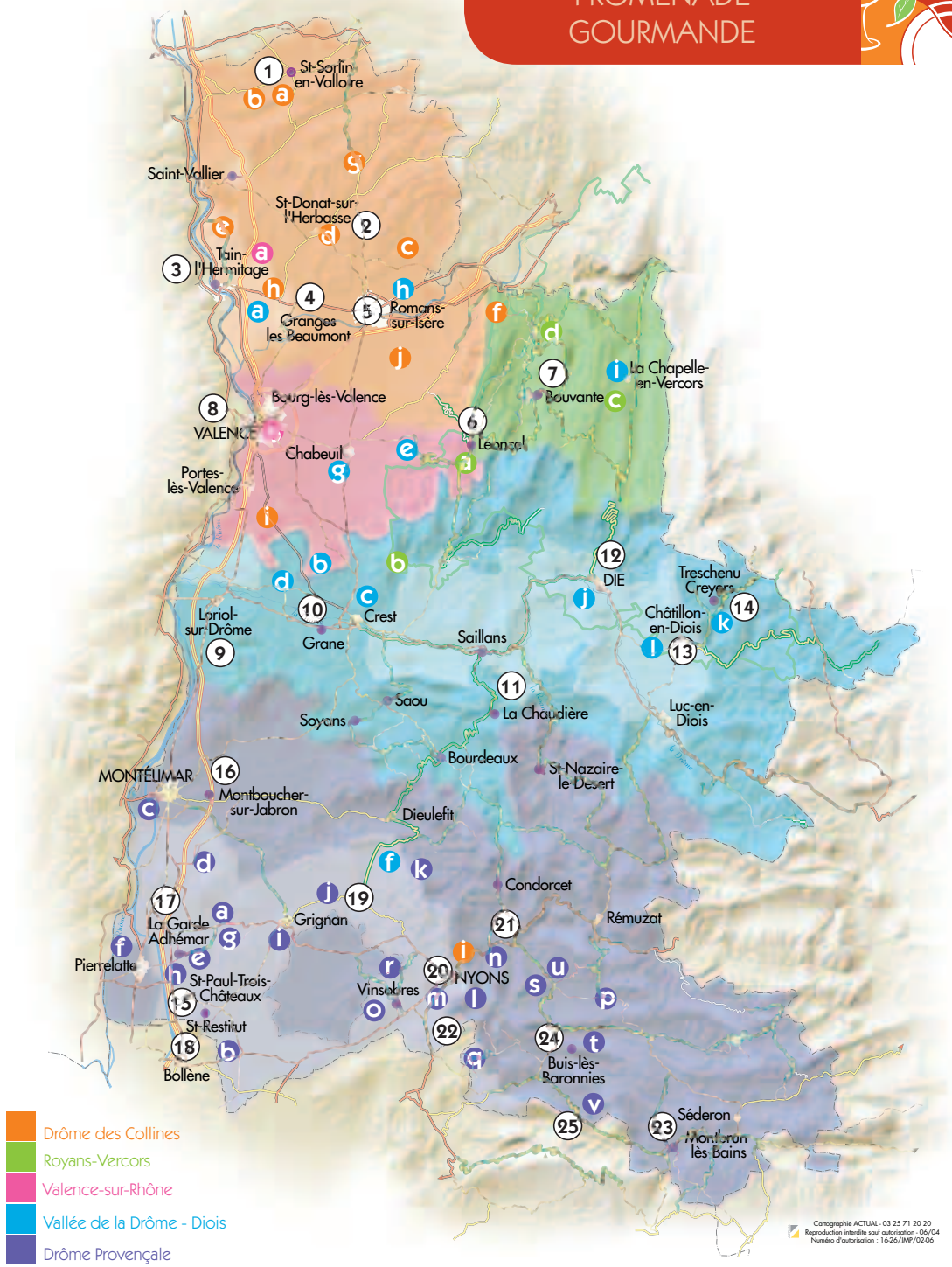
Ciseler les oignons et les faire rissoler.
Faire sauter le lapin.
Ajouter les oignons au lapin.
Emincer les champignons et les faire cuire à blanc pendant 5 minutes.
Mouiller le lapin avec le vin blanc.
Saler, poivrer, ajouter du thym.
Faire cuire au fait-tout 20 minutes.
Ajouter les champignons et leur jus de cuisson.
Faire cuire le tout 5 minutes.
Lier la sauce avec la tapenade.

NOS ADRESSES GOURMANDES

Domaine du Rieu Frais
Jean-Yves Liotaud
Vins des Coteaux des Baronnies en conversion bio Vins de cépage : Viognier, Chardonnay, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon
Le village - 26110 Saint Jalle
Tél : 04 75 27 31 54
www.domaine-du-rieu-frais.com
Ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h. Fermé le dimanche de novembre à février.

Moulin de Haute Provence
Nadine et Michel Fayant
Huile d'olive AOC de Nyons
Le village - 26170 Plaisians
Tél : 04 75 28 04 45
moulindehauteprovence@wanadoo.fr
www.moulindehauteprovence.com

	RESTAURATEURS		Adresses Gourmandes	
1	EPINOUZE	Auberge de La Valloire	a b Distillerie Michel Ogier Hervé Miachon	p. 04
2	ST DONAT SUR L'HERBASSE	Chartron	c d Domaine du Chateau Vieux Boucherie Bard	p. 05
3	TAIN L'HERMITAGE	La Grappe d'Or	e f Domaine des Martinelles Cave Noisel	p. 06
4	GRANGES LES BEAUMONT	Les Vieilles Granges	g h Escargots des collines Domaine Etienne Pochon	p. 07
5	ROMANS SUR ISERE	Le Café des Arts	i j Huilerie Richard Pigeons Chabert	p. 09
6	LÉONCEL	Le Grand Échaillon	a b GAEC De la Grange Domaine Peylong	p. 10
7	BOUVANTE	Hôtel Restaurant de la Forêt	c d Ferme de la Cime du Mas Vercors viandes	p. 11
8	VALENCE	L'Epicerie	a b Domaine les Chenêts Boucherie Demars	p. 13
9	CLIOUSCLAT	La Fontaine	a b Domaine les Entrefaux EARL de Boudras	p. 14
10	GRANE	La Demeure de Grâne	c d La Ferme des Blaches Domaine de Breseyme	p. 15
11	LA CHAUDIERE	Le Chaudron de Couspeau	e f Charcuterie des Limouches Domaine Pellegrine	p. 17
12	DIE	Le St Domingue	g h Comptoir Drômois des Viandes Saint Jean	p. 19
13	CHATILLON EN DIOIS	Le Caveau	i j Les Ravioles des Grands Goulets Jaillance	p. 20
14	TRESCHENU CREYERS	Le Mont Barral	k l Pisciculture des Sources Domaine de Maupas	p. 21
15	ST PAUL TROIS CHATEAUX	L'Esplan	a b Domaine de Grangeneuve Le Saint Remy	p. 22
16	MONTBOUCHER SUR JABRON	Domaine de la Valdaine	c d Nougat Arnaud Soubeyran Domaine Almoric	p. 23
17	LA GARDE ADHEMAR	Le Logis de l'Escalin	e f Domaine Bonetto-Fabrol Petit Freyssinet – Champicentre	p. 24
18	ST RESTITUT	Les Buisses	g h Domaine des Alyssas Les Délices du Tricastin	p. 25
19	GRIGNAN	Le Poème	i j Domaine des Rosier Ayme Truffe	p. 27
20	NYONS	D'un Goût à l'Autre	k l Domaine Piallat Ferme Bres	p. 28
21	CONDORCET	La Charrette Bleue	m n Domaine des Arches Moulin Ramade	p. 29
22	MIRABEL AUX BARONNIES	La Coloquinte	o p Domaine du Coriançon Domaine des Garelles	p. 30
23	REILHANETTE	L'Oustau de la Font	q r Lili et Olivier Bouchet Domaine Jaume	p. 31
24	BUIS LES BARONNIES	Le Grill du Four à Pain	s t Domaine de la Rosière Distillerie Nicoleau	p. 32
25	PLAISIANS	Auberge de la Clue	u v Domaine du Rieu Frais Moulin de Haute Provence	p. 33



Cartographie ACTUAL - 03 25 71 20 20
Reproduction interdite sauf autorisation - 06/04
Numéro d'autorisation : 16-26/JMP/02-06

"Tourisme & Vignobles en Vallée du Rhône"
Le guide incontournable de découverte du vignoble

GUIDE INTER RHÔNE

Tourisme & Vignobles en Vallée du Rhône

Tourism & Vineyards in the Rhône Valley

En vente dans les Offices de Tourisme de la Drôme* et sur : www.vins-rhone.com

*ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Renseignements Promenade Gourmande
CCI de la Drôme - 04 75 75 70 79 - www.promenade-gourmande.fr

LA DRÔME
ladrometourisme.com

FDOTSI

UNIVERSITÉ DU VIN

Création : Agence Essenciel - Réalisation : Travail Associé - Crédits photos : J. Delmarty www.ikonfoto.com, E. Georges, L. Pascale - Tirage : 60000 ex.